
Grochówka z grzankami 40 min

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1802 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka uprzednio namoczonego na noc grochu (jeśli w połówkach - to niemoczonego), 4-6 marchwi,

1 łyżka masła lub smalca,

1 l wody;

sól i przyprawa do zup,

"Jarzynka" lub "Vegeta" do smaku;

parę łyżek oleju bezwonnego, np. sojowego,

czerstwa bułka na grzanki

Groch (wraz z wodą, w której się moczył), oczyszczoną i pokrojoną marchew oraz tłuszcz zalać w szybkowarze wodą, szybkowar zamknąć i ogrzewać 40 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie pokroić bułkę w kostkę o boku niej więcej 1 cm i obrumienić ze wszystkich stron na oleju, robiąc w tej sposób grzanki. Po otwarciu szybkowaru całą zawartość zmiksować, doprawić do smaku solą i przyprawą do zup. Przed podaniem wrzucić grzanki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD